

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) PKWU Pengolahan - Fase F

Mata Pelajaran: Prakarya dan Kewirausahaan (Pengolahan)

Tema: Inovasi Produk Makanan Awetan (Hewani/Nabati)

Alokasi Waktu: 7 Pertemuan (7 x 2 JP x 45 Menit)

Metode: *Inquiry-based Learning & Project-Based Learning (PjBL)*

A. Capaian Pembelajaran (CP)

Peserta didik mampu mengembangkan produk olahan pangan awetan (hewani atau nabati) berdasarkan analisis kebutuhan pasar, merancang kemasan, menghitung biaya produksi, serta memasarkan produk secara kreatif dan inovatif.

B. Tujuan Pembelajaran

- Menganalisis berbagai teknik pengawetan makanan dan peluang pasarnya (Inquiry).
 - Merancang ide bisnis produk makanan awetan yang unik dan bernilai jual.
 - Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dan menentukan strategi harga.
 - Memproduksi makanan awetan dengan memperhatikan standar sanitasi dan keamanan pangan.
 - Menciptakan desain kemasan dan strategi pemasaran digital.
-

C. Rincian Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1: Inkuiri Pengawetan & Riset Pasar

- Aktivitas:** Eksplorasi mandiri melalui observasi produk di supermarket atau marketplace.
- Kegiatan:** Siswa mengidentifikasi jenis pengawetan (fisik, kimia, biologi) pada berbagai produk dan menganalisis mengapa produk tersebut bertahan lama.
- Output:** Tabel analisis teknik pengawetan dan tren pasar.

Pertemuan 2: Penentuan Ide & Analisis SWOT (PjBL - Tahap 1)

- **Aktivitas:** *Brainstorming* kelompok.
- **Kegiatan:** Berdasarkan hasil riset, kelompok menentukan satu produk makanan awetan yang akan dibuat. Melakukan analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) terhadap ide tersebut.
- **Output:** Proposal singkat pemilihan produk.

Pertemuan 3: Perencanaan Produksi & Perhitungan Biaya (PjBL - Tahap 2)

- **Aktivitas:** Penyusunan Business Plan.
- **Kegiatan:** Menyusun langkah kerja produksi dan menghitung estimasi biaya.
- Materi Numerasi: Menghitung HPP menggunakan rumus:

$$HPP = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Unit Produk}}$$

- **Output:** Daftar alat, bahan, dan tabel perhitungan HPP.

Pertemuan 4: Prototyping & Uji Coba (PjBL - Tahap 3)

- **Aktivitas:** Uji coba skala kecil di laboratorium sekolah/rumah.
- **Kegiatan:** Membuat sampel produk (prototipe). Kelompok melakukan uji organoleptik (rasa, tekstur, aroma, warna) secara mandiri atau antar kelompok.
- **Output:** Catatan perbaikan resep/proses produksi.

Pertemuan 5: Produksi Massal (PjBL - Tahap 4)

- **Aktivitas:** Eksekusi proyek utama.
- **Kegiatan:** Memproduksi makanan awetan dalam jumlah yang direncanakan untuk dijual, dengan menerapkan prinsip K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) serta sanitasi.
- **Output:** Produk jadi yang siap dikemas.

Pertemuan 6: Branding, Pengemasan & Pemasaran (PjBL - Tahap 5)

- **Aktivitas:** Workshop desain dan pembuatan konten.
- **Kegiatan:** Membuat label kemasan yang informatif (nama produk, komposisi, tanggal kedaluwarsa) dan membuat konten promosi (poster/video singkat) untuk media sosial.
- **Output:** Produk dalam kemasan siap jual dan link konten promosi.

Pertemuan 7: Gelar Produk & Evaluasi (PjBL - Tahap 6)

- **Aktivitas:** *Exhibition* dan laporan akhir.
 - **Kegiatan:** Setiap kelompok mempresentasikan hasil penjualan, kendala selama produksi, dan testimoni konsumen. Dilakukan evaluasi bersama mengenai efektivitas proses.
 - **Output:** Laporan akhir usaha dan refleksi kelompok.
-

D. Lembar Kerja Murid (LKM) - Cuplikan Bisnis

Komponen Perencanaan	Detail Rencana Kelompok
Nama Produk	
Bahan Baku Utama	
Teknik Pengawetan	(Contoh: Pengeringan / Pengasinan / Pasteurisasi)
Target Konsumen	
Keunikan (USP)	Apa yang membedakan produkmu dari yang ada di pasar?

E. Rubrik Penilaian Proyek

Kriteria	Skor 1-5	Indikator
Inovasi Produk		Sejauh mana produk memberikan nilai tambah baru.
Kualitas Pengolahan		Rasa, ketahanan produk, dan kebersihan proses.

Kriteria	Skor 1-5	Indikator
Kreativitas Kemasan		Estetika, keamanan kemasan, dan kelengkapan informasi label.
Analisis Finansial		Ketepatan perhitungan HPP dan penentuan harga jual.
Kerjasama Tim		Pembagian tugas dan kekompakan selama 7 pertemuan.

**Mengetahui,
Kepala Sekolah**

**Mojokerto, 6 Januari 2026
Guru Mata Pelajaran**

(JOHAN BAHRUDIN, S.Kom. M.T)
NIP. 197606202005011008

(Isnaeni Khusnia Asmi, S.Pd.)
NIP. 199506152024212052